München SPECIALTY

名物 若鶏の唐揚

DEEP-FRIED YOUNG CHICKEN

食材都是日本国产的新鲜乳鸡

素材はすべて国産フレッシュ若鶏

坚持使用日本国内新鲜的鸡肉，维持每天进货、料理超过70年，是本店骄傲的炸鸡。
“无骨炸鸡”使用的是清爽可口的胸脯肉，“带骨炸鸡”则毫无保留展现出食材的美味。

国産フレッシュ若鶏にこだわりつづけて70余年、毎日仕入れ・仕込み続けてきたミュンヘン自慢の唐揚。
「骨なし」はあっさりながら味わい深いむね肉を使用、「骨付き」は素材の旨みを余すところなく仕上げました。

名物 若鶏の唐揚

特产 炸鸡块

（不带骨 / 带骨）[骨なし／骨付き]

2个 ピース 各¥480

4个 ピース 各¥960

※图片仅供参考 ※写真はイメージです

炸鸡块

[香味酱汁 / 浓香蛋黄葱酱 / 甜辣酱]

若鶏の唐揚[香味ソース／香味ネギマヨ／スイートチリソース] 各¥1,100

セット 套 ＋ メニュー 餐

ライス・スープセット
米饭・汤套餐 ¥460
※加大米饭需加50日元

パン・スープセット
面包・汤套餐 ¥460

サラダ・スープセット
沙拉・汤套餐 ¥460

- **米饭** ライス ※加大米饭需加50日元
- **面包**（法棍） パン（バケット）
- **迷你沙拉** ミニサラダ
- **玉米浓汤** コーンポタージュ 各¥350

おうちでミュンヘン Munchen at home

本店的料理几乎都可以打包外带，具体内容请随时咨询店员。

ミュンヘンの料理はほぼ全てテイクアウトOK!
詳しくはお気軽におたずねください。

※所示价格均含税。 ※表示価格は全て税込です

LUNCH MENU [SPRING & SUMMER]
20241001